表３．「微生物検出用イムノクロマトキット大腸菌0157」による各種食品からの大腸菌0157検出

〈方法〉

各食品に、大腸菌0157:H7（PSC-R010117株）をごく微量（1～10CFU/25g）接種し、各培地で各培養時間培養しました。『微生物検出用イムノクロマトキット大腸菌0157』の取扱説明書に従い、培養液を処理した後、テストストリップによる検査を行いました。

〈結果〉

次の表の通りです。試験した食品の中では、いくら・すじ子以外は大腸菌0157を検出できました。
いくら・すじ子では、検査試料を100℃15分加熱処理した際、液の粘性が高くテストストリップの確認サインが発色されませんでした。しかし、その液を10倍希釈すると発色し、大腸菌0157が検出できました。

※大腸菌0157の増殖は、食品に存在する微生物数や微生物叢により変動する場合があります。

供試品	培地と培養時間　[42±1℃]					供試品の細菌数	
	ノボビオシンを添加したTA10 Broth		mEC培地	ノボビオシン加mEC培地	ノボビオシン加mTSB培地	一般生菌数 (CFU/g)	大腸菌群数 (CFU/g)
	8時間	22時間	22時間	22時間	22時間		
1）牛肉	＋	＋	＋	＋	＋	8.8×10^{6}	1.6×10^{6}
2）牛肉	＋	＋	＋	＋	＋	9.9×10^{4}	1.2×10^{2}
3）牛肉	＋	＋	＋	＋	＋	1.0×10^{7}	1.1×10^{6}
4）牛レバー	＋	＋	＋	＋	＋	1.6×10^{3}	3.5×10^{2}
5）牛レバー	＋	＋	＋	＋	＋	4.9×10^{3}	9.5×10^{2}
6）牛レバー	＋	＋	＋	＋	＋	4.2×10^{4}	<10
7）牛ハチノス	＋	＋	＋	＋	＋	2.8×10^{5}	<10
8）牛タン	＋	＋	＋	＋	＋	4.3×10^{6}	7.0×10^{4}
9）牛ホルモン（小腸）	＋	＋	＋	＋	＋	1.8×10^{7}	1.2×10^{6}
10）牛ホルモン（大腸）	＋	＋	＋	＋	＋	1.9×10^{7}	1.4×10^{6}
11）ローストビーフ	＋	＋	＋	＋	＋	20	<10
12）ローストビーフ	＋	＋	＋	＋	＋	3.8×10^{4}	30
13）まぐろ刺身	＋	＋	＋	＋	＋	1.5×10^{3}	1.9×10^{2}
14）いくら	N.D.	N.D.	N.D.	＋	N.D.	1.8×10^{2}	1.1×10^{2}
15）いくら醤油漬	N.D.	N.D.	N.D.	N.D.	＋	2.0×10^{2}	20
16）すじ子醤油漬	N.D.	＋	N.D.	N.D.	N.D.	20	10
17）牡蠣	＋	＋	＋	＋	＋	5.8×10^{2}	1.1×10^{3}
18）牛乳	＋	＋	＋	＋	＋	<10	<10
19）低温殺菌牛乳	＋	＋	＋	＋	＋	<10	<10
20）ナチュラルチーズ	＋	＋	＋	＋	＋	1.3×10^{8}	1.1×10^{3}
21）ナチュラルチーズ（羊乳）	＋	＋	＋	＋	＋	7.7×10^{5}	<10
22）卵	＋	＋	＋	＋	＋	<10	<10
23）レタス	＋	＋	＋	＋	＋	8.3×10^{5}	40
24）キャベツ	＋	＋	＋	＋	＋	9.1×10^{5}	8.5×10^{2}
25）白菜	＋	＋	＋	＋	＋	2.8×10^{5}	9.9×10^{3}
26）カイワレ大根	＋	＋	＋	＋	＋	4.8×10^{7}	1.3×10^{6}
27）カイワレ大根	＋	＋	＋	＋	＋	4.2×10^{7}	4.3×10^{6}
28）カイワレ大根	＋	＋	＋	＋	＋	3.1×10^{7}	3.4×10^{6}
29）もやし	＋	＋	＋	＋	＋	8.6×10^{6}	6.8×10^{6}
30）もやし	＋	＋	＋	＋	＋	4.0×10^{7}	1.7×10^{7}
31）もやし	＋	＋	＋	＋	＋	2.0×10^{7}	7.5×10^{6}
32）白菜の漬物	＋	＋	＋	＋	＋	2.0×10^{3}	2.0×10^{2}
33）白菜の漬物	＋	＋	＋	＋	＋	3.0×10^{4}	20
34）白菜の漬物	＋	＋	＋	＋	＋	1.1×10^{5}	<10
35）きゅうりの浅漬	＋	＋	＋	＋	＋	3.7×10^{5}	1.1×10^{2}
36）なすの漬物	＋	＋	＋	＋	＋	60	10
37）小松菜漬物	＋	＋	＋	＋	＋	3.8×10^{3}	<10
38）キムチ	＋	＋	＋	＋	＋	1.2×10^{2}	<10
39）大根の漬物	＋	＋	＋	＋	＋	4.8×10^{5}	2.2×10^{3}
40）グレープフルーツ	＋	＋	＋	＋	＋	<10	<10
41）カットメロン	＋	＋	＋	＋	＋	1.0×10^{5}	2.5×10^{4}
42）リンゴジュース（果汁100%）	＋	＋	＋	＋	＋	<10	<10
43）惣菜_肉じゃが	＋	＋	＋	＋	＋	3.7×10^{3}	<10
44）惣菜_酢豚	＋	＋	＋	＋	＋	1.8×10^{2}	<10
45）惣菜_豚レバーのスタミナ焼き	＋	＋	＋	＋	＋	40	<10
46）惣菜_根菜と五穀のサラダ	＋	＋	＋	＋	＋	1.1×10^{3}	1.1×10^{3}
47）惣菜_ポテトサラダ	＋	＋	＋	＋	＋	3.6×10^{5}	7.2×10^{4}
48）惣菜_ゆばとスモークチキンのマリネ	＋	＋	＋	＋	＋	1.7×10^{4}	10
49）惣菜_サーモンマリネ	＋	＋	＋	＋	＋	3.3×10^{3}	6.9×10^{2}
50）惣菜_きんぴらがんも照焼	＋	＋	＋	＋	＋	2.7×10^{2}	<10

判定：「＋」陽性、「－」陰性
N.D.：検査試料(100℃15分加熱処理)の粘性が高くテストストリップの確認サインが発色しなかった。液を10倍希釈すると発色し陽性となった。